



Nueva norma de calidad del ibérico

MÓNICA SANTOS CARRETERO

Jefa de Servicio de Desarrollo Alimentario

Subdirección General de Planificación y Control Alimentario. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino

España tiene una gran diversidad de razas ganaderas autóctonas, y una de ellas es nuestro cerdo ibérico, que está plenamente adaptado a un ecosistema de gran riqueza y belleza paisajística: la dehesa. Así, los productos derivados del cerdo ibérico son el resultado perfecto de la combinación entre este animal, un ecosistema y una elaboración tradicional basada en técnicas milenarias.

Es para la protección de estos productos del ibérico por lo que se publicó, en el año 2001, una norma de calidad que ha sido revisada actualmente para adaptarla a las nuevas condiciones de su mercado, que en los últimos años ha vivido una importante evolución marcada por el gran incremento tanto de la oferta como de la demanda.

El aumento de la oferta se demuestra

por el crecimiento de la cabaña ganadera de ibérico, pasando de aproximadamente un millón de cabezas en el año 2000 a más de un millón y medio en 2006. En lo que se refiere a la producción de elaborados, con más de 300 industrias de transformación de derivados del ibérico, se habían alcanzado unas cifras realmente espectaculares ese mismo año: más de 3 millones de jamones ibéricos, 2,3 millones de paletas y 1,5 millones de lomos ibéricos.

No obstante, este espectacular aumento de la oferta que se ha producido en los últimos años no proviene únicamente del cerdo ibérico de “bellota”, que es una de las categorías de productos que define la presente norma, puesto que la producción de cerdos de “bellota” y “recebo” está limitada a la superficie de dehesa y a la producción de recursos de este ecosiste-

ma, sino de cerdos ibéricos alimentados a base de piensos, bien en un régimen al aire libre o en régimen intensivo, similar al utilizado para el cerdo de capa blanca. Con ello se pretende ampliar y segmentar la oferta de este tipo de productos con diferentes categorías que se adapten a las necesidades de todos los tipos de consumidores.

Por otra parte, se ha producido en los últimos años un importante crecimiento de la demanda del consumo, que valora la diferenciación de estos productos y que exige más calidad y se preocupa también por otros factores, como el modo de producción de los animales y que la elaboración sea compatible con el medio ambiente.

La nueva norma de calidad, publicada a través del Real Decreto 1469/2007, tiene como objeto definir las distintas cate-

gorías de productos del cerdo ibérico en función de la raza, así como de la alimentación suministrada al animal durante su etapa de cebo. Son estos dos factores los que proporcionan una alta calidad a la materia prima de estos productos y los que constituyen el nombre o denominación de venta bajo el que se comercializan los productos derivados del ibérico.

En este sentido, las categorías definidas en función de la raza pueden ser: “ibérico puro” o “ibérico” y las categorías en función de la alimentación: “de bellota o terminado en montanera”, “de recebo o terminado en recebo”, “de cebo de campo” y “de cebo”.

Para cada categoría de productos la norma de calidad establece una serie de requisitos que deben cumplirse durante la crianza del animal, así como los controles exhaustivos que deben llevarse a cabo para garantizar su cumplimiento, tanto por parte de entidades externas, autorizadas y acreditadas, que supervisan cada una de las operaciones que lleva a cabo el ganadero, como por parte del control oficial de la Administración.

CONTROLES EN TODA LA CADENA ALIMENTARIA

Esta norma, no obstante, no se limita al sector productor sino que establece requisitos y controles para el resto de los operadores de la cadena alimentaria, mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración, mayoristas, distribuidores... hasta su comercialización, con el fin de garantizar, a través de la trazabilidad, que la categoría asignada al animal se mantiene hasta el producto que llega al consumidor final. Estas obligaciones también deben ser supervisadas por entidades de control externas independientes, que tienen que estar autorizadas y acreditadas, aparte del control oficial.

En resumen, el futuro de esta producción será muy próspero siempre que seamos capaces de garantizar la correcta diferenciación de las categorías de productos derivados del ibérico y ayudar al con-



CUADRO 1

Regulación de las carnes frescas en la norma de calidad

En la regulación que establece la norma de calidad para los productos del ibérico se han incluido las piezas procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico, puesto que en los últimos años ha aumentado mucho la demanda de este tipo de carnes, debido a la alta calidad de su materia prima.

El ibérico es un producto de alto valor económico y por ello es fundamental asegurar al consumidor que paga verdaderamente por adquirir una calidad y para ello es necesaria una buena crianza del cerdo adaptada a los requisitos que exige la norma para las distintas categorías, pero **también es imprescindible el poder asegurar el mantenimiento de la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria.**

Por esto, la norma establece la obligación de que todos los operadores de la cadena alimentaria lleven registros exhaustivos de trazabilidad de los lotes de cerdos, canales o piezas procedentes de ibérico que adquieran así como de lo que comercialicen, al mismo tiempo que trasladar la información procedente de la ganadería en cuanto a la raza y la alimentación del animal, que constituye la denominación de venta de este producto, a lo largo de toda la cadena.

sumidor a distinguir las, pero para ello es necesaria una correcta aplicación de la norma de calidad, que depende de la implicación de todos los agentes de la cadena alimentaria que participan en la producción y comercialización de estos productos.

Por ello, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino está desarrollando una serie de actuaciones paralelas de divulgación e información, destinadas a cada uno de los operadores de la cadena alimentaria, para facilitarles la aplicación de la norma de calidad y, por supues-

to, dirigidas también a los consumidores, como últimos receptores de estos productos, de manera que a través de la información que aparece en el etiquetado puedan ejercer libremente su opción de compra con pleno conocimiento de lo que les ofrece el mercado.

Por último, el Ministerio está fomentando la exportación de los productos del ibérico y su conocimiento en el exterior, incluyendo los mercados emergentes. Así lo demuestran, por ejemplo, las recientes acciones promocionales desarrolladas en China. ■